

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRE	Pentecôte	Céleri au curry	Pastèque	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Emincé de dinde tandoori Petits pois Potatoes rôties	Couscous aux merguez Semoule Légumes du couscous	Carbonara de poisson Farfalles Brocolis
DESSERT		Yaourt sucré (Kerguillet à Plouay)	Moelleux aux framboises	Fruit frais

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MPRGU2

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf	Concombre à la crème	Salade de melon, menthe & basilic	Carottes (bio) râpées au citron
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce barbecue Haricots verts au beurre Riz	Pâtes à la bolognaise Salade verte Coquillettes (bio) / Fenouil confit	Effiloché de porc à l'estragon Carottes glacées & coriandre Semoule épicée	Brandade de poisson aux petits légumes Salade verte Purée / Ratatouille
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc sucré	Entremets à la vanille, thym & citron	Compote de fruits

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
 *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
 *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
 *Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MPRGU2

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette	Rillettes & cornichons	Pastèque	Salade de blé, Mimolette & fruits secs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Keftas de volaille à la marocaine Semoule Poêlée du chef	Fish and chips & sa sauce tartare Piperade Pommes de terre sautées	Sauté de porc au caramel Gratin de brocolis & mozzarella Boulgour	Paëlla au poulet Riz Haricots beurre à l'ail
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais	Donut au sucre	Fruit frais

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locol-Mendon

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produit issu de l'agriculture biologique






Repas végétarien




Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr


Code à saisir : MPRGU2

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRE	Betteraves (bio) & fromage de brebis en vinaigrette 	Concombre sauce bulgare 	Salade de melon & pastèque 	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de poulet aux champignons Purée Céleri braisé aux petits oignons	Cordon bleu Petits pois cuisinés Blé aux petits légumes	Saucisse du lycée agricole La touche à Ploërmel Pommes de terre grenailles rôties Tomates à la provençale 	Gratin de macaronis aux épinards & fromage  Salade verte  Épinards
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt (bio) de Kerguillet 	Gâteau à l'ananas	Compote de fruits 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**




Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr


Code à saisir : MPRGU2

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRE	Salade fraîcheur aux crudités & Mimolette 	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette 	Pâté de campagne HVE
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce au poivre Pommes de terre  Légumes sauce basquaise	Émincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots Coquillettes 	Sauté de porc au thym Carottes  Lentilles	Poisson du jour sauce beurre blanc & citron Riz  Courgettes sautées
DESSERT	Riz au lait (bio) 	Fruit frais 	Muffin aux pépites	Fruit frais 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MPRGU2

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**